

# 大廚師 - 蜜糖吐司

## 材料:

沒切的白吐司條, 香草冰淇淋, 脆迪酥, 夾心餅乾(點綴用餅乾大統華或亞洲超商皆有販售), 草莓, 香蕉, 蘋果(各式各樣可切片的你喜愛的水果), 巧克力醬, 奶油, 蜂蜜, 糖霜, 鮮奶油, 鋁箔紙.

## 做法:

**步驟一:** 大型烤箱將溫度打開定溫在 400 度 F 就可以

**步驟二:**將準備兩把刀如果你刀工好就不用, 一把是長形的鋸齒型的切麵包用的要用來切整條的白吐司, 切一段下來大小大概就是 4 方形的樣子, 有一面是還有麵包皮的唷也就是頭或者尾, 然後另外一把小型間頭刀, 再來是要比較有技巧跟難度的將從吐司側身, 斜刀刺入一刀不要穿頭自行感覺是否快穿透了, 然後再往前慢慢切切到前面也不要切開, 這樣子你麵包裡面的白色部分底盤已經被你切開但是外觀只有刺入那一面有一條斜刀痕, 然後再從上方白色部分接近麵包皮的部分, 用斜刀將四面切完連結, 你就可以將麵包完美無瑕的拿出來一塊四方形去皮的白吐司, 然後剩下麵包皮一個立體的箱子了, 因

為下面一面你已經切了所以將四個內壁切了就可以拿出來了, 將它拿出來之後把它像魔術方塊的樣子切散開來, 變成好幾個小方格形成小吐司塊

小知識:切麵到立體方格,下刀要輕因為你要確認不是硬拉開麵包,你是可以感受到手感麵包是被你切開的不是被你撕開的,否則你拿出來的就不是方型麵包是撕爛的麵包

**步驟三:**將奶油切一小塊和加一點蜂蜜拿去微波爐 10~15秒融化,然後稍微攪拌一下,將她平均的抹在吐司立體箱子的外壁跟內壁,底部然後抹一點點在鋁箔紙上面,鋁箔紙亮一點的那面才對啊,別把看起來銀灰銀灰的那邊當正面了那是反面的,然後將吐司立體箱子放在鋁箔紙上放入烤箱烤,差不多5分鐘~10分鐘內上下你就可以開一下看一下是不是表面有點發亮跟摸起來有點酥脆感,千萬別把手伸進去只接摸會燙到,拖出來再去觸碰否則會”哎呀一聲” 然後拿另外一張鋁箔紙將所有的小白吐司方塊,通通放上去不要疊放然後撒一點糖霜在上面,也放進去烤,可以在吐司立體箱子即將烤好前再放入因為這個小白吐司方塊烤很快只需要讓他外面看起來蘇硬蘇硬是

兩分鐘的事情而已.

**步驟四:**將所有的布置用的水果切成小片小片,如何切呢,很簡單,草莓舉例,將綠草頭部分平切掉,草莓可以站立,然後由上往下切,切個薄片幾刀之後,將草莓一推就會變成一排切片的草莓了.

**步驟五:**將烤好的吐司立體箱子拿出來,放在比吐司在大個至少半倍面積的平盤上面,再將白色小方塊吐司全部放入吐司立體箱子中,再挖個3~4球冰淇淋在上面呈現上部分的美感,然後再用鮮奶油選轉個幾小球在上方,也可以在吐司4面牆壁上方噴一下,再將水果餅乾依照自己的美感擺放上去,因為有鮮奶油的關係很好擺放,之後再以線條的方式畫個幾條線在整個白盤面積上面讓上面呈現。有巧克力線條的感覺會感覺更漂亮味道也很好,最後在平均的有意無意的撒點糖霜讓他有點雪花感覺,你就完成了一個真正的甜而不膩的自製蜜糖吐司啦.